

## HERBSTGERICHTE

### Vorspeisen

<b>Hausgemachte Fasanen-Terrine</b>	17.50
mit Baumnuss- und Eierschwämmli-Einlage Chutney aus Appenzeller Holunder	
<b>Tartar vom Menzinger Mostbröckli</b>	18.00
angemacht mit Frischkäse und Dörraprikosen Bukett von Nüsslisalat an Balsamico-Honigdressing	

### Salate

<b>Gemischter Salat</b>	10.50
<b>Bunter Saison-Blattsalat</b>	9.50
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> (je nach Saison)	11.50

Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang serviert    Zuschlag    2.00

## Suppen

<b>Klare Wildkraftbrühe mit Cognac</b>	10.80
Gemüsestreifen und Rehfleisch-Würfeli	
<b>Crèmesuppe aus Rüebli und Topinambur</b>	9.80
mit Crème fraîche-Haube	
Suppen als Hauptgang serviert	Zuschlag 2.00

## Fleischlose Gerichte

<b>Hubertusteller</b>	27.50
eine reichhaltige Auswahl aller hausgemachten Herbst-Köstlichkeiten mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweibirne und Wildrahmsauce*	
*auf Wunsch ohne Sauce	
<b>Ravioli mit Pilzfüllung</b>	
an leichter Basilikum-Mascarponesauce	Portion 24.00 Vorspeise 16.00
Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert	Zuschlag 2.00

## Fisch

<b>Saiblingfilets aus Edlibacher Zucht</b>	34.00
mit der Haut gebraten auf Wirsinggemüse an spezieller Vanillesauce Bratkartoffeln	



## Fleischgerichte

### Zuger Schwingerhackbraten aus Rindfleisch an Senf-Knoblauchsauce

Butterrösti und Gemüsegar nitur

Schwinger-Portion	30.00
Geniesser-Portion	26.50

### Gebratenes Entenbrüstchen an Portwein-Holundersauce

Kartoffel-Kroketten und Brokkoli mit Mandeln

34.00

### Kalbsschnitzel im Ei gebraten

mit Feta-Spinatfüllung

Bratkartoffeln und Gemüsegar nitur

39.00

### Médailles vom Schweinsfilet an Calvadossauce

Kartoffeln-Kroketten und Blattspinat

38.00

## ...von der Jagd

Zu allen Wildgerichten unsere hausgemachten Beilagen:

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren und Spätzli

### Hausgebeizter Hirschpfeffer Jägerart

mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Brotcroûtons

30.00

### Gebratene Hirschschnitzel

an feiner Pilzsauce mit Kräutern

36.00

### Zarte Rehschnitzel

an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren

39.00

### Saltimbocca vom Wildschwein-Nierstück

an Marsalasauc e

33.00

### Am Stück gebratenes Rehnüssli

an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, auf einer  
reichhaltigen Platte mit allen Köstlichkeiten des Herbstes  
(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

ab 2 Pers. 49.00

### Rehrücken auf Anfrage, bzw. Vorbestellung

ab 2 Pers. 58.00

Das Kalb-, Rind- und Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Hegglin und ist aus der Region. Menzinger Jäger waren erfolgreich auf der Zuger Hirschjagd und vielleicht im Oktober ebenso beim Reh. Ansonsten - wie auch das Wildschwein - ist das Wild aus der EU. Das Entenbrüstchen kommt aus Frankreich

## Cordon bleu - Festival

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch, serviert mit einem schönen Gemüsebouquet und knusprigen Pommes frites.

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu auch mit Kalbfleisch zu.

Zuschlag 6.50

**Das Klassische** 32.00  
mit Schinken und Raclette-Käse

**Tessiner Art** 33.00  
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse

**Florentiner Art** 34.00  
mit Schinken, Blattspinat  
und zartschmelzendem Taleggio-Käse

**Bauernart** 34.00  
mit feingeschnittenem Rohess-Speck  
und rezentem Appenzellerkäse

## Rösti - Festival

<b>Gärtner-Rösti</b> mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	21.00
<b>Pizza-Rösti</b> mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella	21.00
<b>Speck-Rösti</b> mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	20.50
<b>Ochsen-Rösti</b> mit gebratenen Schweinsfilet-Médailles und hausgemachter Kräuterbutter überbacken knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen	35.00
<b>Grosse Kalbsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Rösti	21.50
<b>Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne</b> mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln Rösti und Brokkoliröschen	32.00

## Kalte Gerichte

<b>Salatteller mit frisch zubereiteten Salaten</b> und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim	17.00
<b>Wurstsalat</b> die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger, angemacht mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten	17.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> zusätzlich mit rassigem Bergkäse	19.50
<b>Kalter Fleischkäse</b> eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller	20.00
<b>Menzinger-Teller</b> mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter	21.00
<b>Appenzeller-Teller</b> Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion, Rohschinken und Appenzeller-Käse	24.50

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen. Schön, dass Sie uns Gelegenheit geben, Sie zu verwöhnen. Alle unsere Speisen werden vorwiegend mit frischen Produkten zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. Die Brauerei Baar versorgt uns mit ihren Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby Ihrer Gastgeber wieder - den Genüssen der Weinwelt schenken wir unsere besondere Aufmerksamkeit.

Im Offenausschank servieren wir bestes Menzinger Quellwasser - mit oder ohne CO<sup>2</sup>. „Mit Kohlensäure“ wird mit einer Carbonisierungs-Anlage aufbereitet und gekühlt. Das Trinkwasser im OCHSEN fliesst durch eine AQUELLIO -Wasserbelebung und Kalkschutz - Anlage. Mit hochwertigen Edelsteinen wird unser eh schon gutes Trinkwasser auf natürliche Weise veredelt. Weiterhin bieten wir auf Wunsch auch ein Mineralwasser in der Flasche an.

Wir tun alles für Ihr Wohlbefinden - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser  
Claudio Miori, Küchenchef  
Melanie Schelbert, Chef de service  
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

**Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.**